

Sendvič s grilovanou cibulkou a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- cukr krupice 1 lžička
- černé pivo 3 lžíce
- čedar 4 hrst
- chleba 4 plátek
- máslo 3 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- pepř 1.2 lžička
- sůl 1 lžička
- tymián 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Cibuli nakrájíme na kolečka.
- 2) Olej a máslo rozpálíme na pánvi a přidáme cibuli.
- 3) Opékáme asi 5 minut, poté osolíme, opepříme a přidáme cukr.
- 4) Až bude cibule zlatavá, přidáme pivo a odstavíme z ohně.
- 5) Všechny plátky chleba potřeme máslem.
- 6) Na grilovací pánev dáme dva chleby, namazanou stranou dolů. Posypeme je sýrem, přidáme

cibuli a zase sýr a celé to přiklopíme druhým chlebem - namazanou stranou nahoru, abychom mohli otočit a ugrilovat i z druhé strany